



Smetanová omáčka z lišek

Ingredience

čerstvé lišky: **250 g**
smetana ke šlehání: **120 ml**
bílé víno: **50 ml**
máslo: {1 PL}
cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **1 ks**
čerstvý nebo sušený tymián
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Na másle necháme zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli a zalijeme ji bílým vínem. Necháme asi pět minut redukovat. Až bude víno zredukované zhruba...

Smetanová omáčka z lišek - recept

Na másle necháme zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli a zalijeme ji bílým vínem. Necháme asi pět minut redukovat. Až bude víno zredukované zhruba na polovinu, přidáme k němu lišky nakrájené

na kousky. Osolíme, opepříme, přidáme tymián a prolisovaný česnek. Dusíme asi pět minut a přidáme smetanu ke šlehání. Smetanová omáčka z lišek se vaří asi 15 minut na středním plameni. Dochutíme solí, pepřem a tymiánem. Výborná je omáčka s těstovinami, domácím houskovým nebo bramborovým knedlíkem či bramborovými noky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí